


Chokoladecheesecake uden husblas

10 - 12 portioner

 for let øvede Op til 30 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

foodprocessor eller minihakker
springform; ø 20 cm
håndmixer
Dr. Oetker vinkelpalet - lille
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 16 mm

Bund til chokoladecheesecake:

175 g mørke chokoladekiks
50 g smør

Chokoladecheesecake fyld:

1 pose Dr. Oetker Choco Dream Icing & Frosting
400 g flødeost
2 dl piskefløde
50 g mørke chokoladekiks

Pynt:

1 dl fløde
12 mørke chokoladekiks
1 Dr. Oetker Økologisk Earthy Cocoa krymmel

1 Bund til chokoladecheesecake:

Hak kiksene fint i en foodprocessor eller minihakker. Smelt smørret i en gryde. Bland kiks og smør godt sammen og fordel det jævnt i en springform (ø 20 cm). Tryk overfladen glat med en lille vinkelpalet eller bunden af et glas. Stil bunden i køleskabet og lad den sætte sig.

2 Chokoladecheesecake fyld:

Hæld brevet med Choco Dream Icing & Frosting i en skål. Tilsæt den kolde flødeost og pisk med en håndmixer i 4 min. Pisk flødeskummen let og vend det i flødeostecremen. Knus kiks i grove stykker og vend dem i cremen så de bliver godt fordelt.

Hæld cremen over den afkølede bund og fordel jævnt med en lille vinkelpalet. Stil cheesecaken i køleskabet i min. 1 time til den har sat sig.

3 Pynt:

Pisk fløden til en fast flødeskum med en håndmixer. Kom det i en sprøjtepose med stjernetyl og sprøjt flødeskum rundt på kanten af chokoladecheesecaken. Stil chokoladekiks oprejst i flødeskummet og drys til sidst med Earthy Cocoa krymmel.



Tip:

Dr. Oetker Icing & Frostings kan bruges i et utal af opskrifter.
Prøv også Choco Dream når der skal laves glasur, som i denne opskrift på en klassisk og [saftig chokoladecake med nem glasur](#).

Brug vores variant Juicy Lemon til at bage en [nem citronmåne](#) eller sammen med Berry Fantasy i denne finurlige og lækre opskrift på en [abstrakt lagkage](#).

Alle varianterne kan komme i spil i disse [cupcakes med nem frosting](#), hvor der både kan eksperimenteres med forskellige smage i selve cupcaken og i frosting.

